vinetur

Protos lanza la añada 2024 de su Roble con una imagen renovada y marcada por el clima extremo

La bodega fundada en 1927 continúa su apuesta por un diseño más limpio y lineal que refleja la diversidad de suelos y matices de sus viñedos de 25 años

jueves 15 de enero de 2026


Protos
Est. 1927
Protos
ROBLE
Ribera Duero
PRODUCTO DE ESPAÑA
SER PRIMERO

Protos ha presentado este enero la nueva añada de uno de sus vinos más reconocidos, Protos Roble 2024. La bodega, situada en la Ribera del Duero, consolida con este lanzamiento la evolución estética y enológica iniciada hace dos años, cuando sustituyó su tradicional etiqueta por un diseño más limpio y lineal, manteniendo la esencia de la zona.

La campaña de 2024 estuvo condicionada por temperaturas superiores a los registros habituales durante gran parte del año. El invierno fue suave, con pocas heladas y lluvias abundantes que se prolongaron hasta la primavera. El verano resultó especialmente cálido, con máximas y mínimas hasta 3 ºC por encima de la media en los meses de julio y agosto. Las precipitaciones favorecieron el desarrollo del viñedo, aunque algunas heladas primaverales y tormentas de granizo causaron daños desiguales en distintas zonas de la Ribera del Duero. A pesar de estas incidencias, el control sanitario fue muy bueno gracias al trabajo de los viticultores, lo que permitió que, aunque la vendimia se retrasó ligeramente, la uva llegara en buenas condiciones a la bodega.

Protos Roble 2024 está elaborado exclusivamente con uva Tinta del País, procedente de un coupage de diferentes parcelas para captar la diversidad de suelos y matices. Las viñas tienen una edad media de 25 años, lo que aporta concentración y equilibrio al vino. La fermentación y maceración se realizaron en depósitos de acero inoxidable a unos 26 ºC, buscando optimizar la extracción de color y estructura. Posteriormente, el vino reposó durante unos seis meses en barricas de roble americano y francés, y otros seis meses en botella antes de salir al mercado.

En cuanto a sus características organolépticas, Protos Roble 2024 se presenta con un color rojo cereza y ribete púrpura. En nariz muestra una intensidad aromática en la que predominan los frutos rojos y negros frescos, acompañados de notas especiadas y tostados sutiles de un roble bien integrado. En boca, el vino tiene una entrada dulce y amable, con buena presencia y volumen. La fruta fresca domina el conjunto, aportando viveza y equilibrio. Los taninos son sedosos y bien pulidos, lo que contribuye a una textura agradable. El resultado es un vino frutal, fresco y equilibrado, con una estructura suave y un final largo.

La temperatura de servicio recomendada es de 15 a 16 ºC. El precio de venta al público es de 9,90 euros y ya está disponible en la tienda online de la bodega.

Protos, cuyo nombre significa “primero” en griego, es una bodega pionera fundada en 1927. Está presente en más de 100 países y cuenta con una bodega diseñada por el arquitecto Sir Richard Rogers, ganador del Premio Pritzker. Protos es la bodega más visitada de la Ribera del Duero y la primera en España en obtener el certificado de “marca de excelencia” por Superbrands. En 2013 fue seleccionada como “Bodega del año” por la revista estadounidense Wine and Spirits y en 2022 fue incluida entre las 50 bodegas más admiradas del mundo por Drinks International.